Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-1 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE, Part 1: GENERAL STANDARD FOR SOFT CHEESE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٠٠٨-١/ ٢٠٠٥

الجبن الطرى

الجزء : الأول

المواصفات العامة للجبن الطرى

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ١ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" الجبن الطرى جــ١ المواصفات العامة للجبن الطرى " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠ ، متماثلة فنيا مع تعديل مــــع المواصفة الدولية كــودكـــــس (A- 6 /1978) والمراجعة ١ ١٩٩٩ طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الجبن الطرى

الجزء الاول : المواصفات العامة للجبن الطرى

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الاساسية والمعاييــر الوصفيــة الخاصة بالجبــن الطريــة التىلا يوجد لها مواصفات مستقلة خاصة بها وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

هى الجبن الطرية الطازجة أو المسواة المتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة و المبسترة أو المعاملة بآيه معاملات حرارية تكافىء البسترة .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها .

٣/ ٢ تستخدام المزارع البكترية غير الضارة المنتجة لحمض اللاكتيك و/أو المنتجة للنكهة.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من أى دهون خلاف دهن اللبن .

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية .

٣/ ٥ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية كودكس.

٣/ ٦ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها باى طريقة من الطرق المتعارف عليها .

٣/ ٧ تحسب مدة صلاحية المنتج من تاريخ انتهاء فترة التسوية فى حالة الجبن التى تتطلب تسوية .

٣/ ٨ فى حالة الاصناف المسواة بالفطر يجب ان يكون الفطر نقيا .

٣/ ٩ يكون المنتج خالياً من الشوائب والحشرات واطوارها .

٣/ ١٠ فى حالة إستخدام الانزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير .

٣/ ١١ الجدول الاتى يبين نسبه الدهن فى المادة الصلبة الكلية وكذلك نسبه الرطوبه فى الجبن:

نوع الجبن	نسبه د/م ص لاتقل عن	نسبه الرطوبة لاتزيد على
عالى الدسم	٦٠٪	٦٠٪
كامل الدسم	٤٥٪ واقل من ٦٠٪	٦٢٪
ثلاث ارباع الدسم	٣٥٪ واقل من ٤٥٪	٦٢٪
نصف الدسم	٢٥٪ واقل من ٣٥٪	٦٥٪
منخفض الدسم	١٠٪ واقل من ٢٥٪	٦٥٪
خالى الدسم	اقل من ١٠٪	٧٥٪

٣/ ١٢ لا تزيد نسبة بروتينات الشرش إلى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لا تزيد عن ٢٣٪ .

٣/ ١٣ لايزيد عد الفطر على ١٠ خليه/جرام فيما عدا الاصناف المسواة بالفطر.

٣/ ١٤ لا يزيد عد الخميرة فى المنتج على ٤٠٠ خلية /جم .

٣/ ١٥ يكون خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها .

٣/ ١٦ يكون المنتج خالياً من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس .

٣/ ١٧ يكون المنتج خالياً من ميكروب الايشريشياكولاى .

٣/ ١٨ يكون المنتج خالياً من النموات الفطرية الظاهرية فيما عدا الاصناف المسواة بالفطر.

٣/ ١٩ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية/جم .

٣/ ٢٠ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية

٣/ ٢١ تكون بقايا المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ٢٢ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠"الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية" .

٣/ ٢٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية المميزه للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة.

٤/ ٢ يجوز إضافة المطعمات الطبيعية المصرح بها صحياً .

٤/ ٣ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥ ٪ .

٤/ ٤ نسبه البروتين الكلى فى المنتج فى حدود ١٠ ٪ .

٤/ ٥ الصفات المميزه للجبن المعد للاستهلاك :

٤/ ٥/ ١ النوع : جبن طرى

٤/ ٥/ ٢ الشكل : مختلف

٤/ ٥/ ٣ القشره : حسب النوع

٤/ ٥/ ٤ القوام : طرى متماسك

٤/ ٥/ ٥ الثقوب : يسمح ببعض الثقوب الميكانيكية وخالياً من الانتفاخات والفجوات غير الطبيعية .

٤/ ٥/ ٦ اللون : ابيض او مائل للاصفرار طبقا لنوع اللبن المستخدم .

٤/ ٦ يضاف ملح الطعام طبقاً لممارسات التصنيع الجيد .

٤/ ٧ نسبه كلوريد الكالسيوم المضافه إلى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة إضافتها .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودتة أو صلاحيتة للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم "٢٦١٣" فترات صلاحية المنتجات الغذائيه " والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات المواد الغذائية المعبأة"

على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعة (جبن طرى) .

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن الى المادة الصلبة الكلية ويجوز كتابة عالى الدسم أو كامل الدسم أو ثلاث ارباع الدسم أو نصف الدسم أو منخفض الدسم أو خالى الدسم .

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة .

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبه المواد الحافظة فى حالة اضافتها .

٥/ ٢/ ٧ اسم الفطر شاملا نوعه وجنسه فى حالة استخدامه .

٥/ ٢/ ٨ وزن الجبن عند التعبئه مع السماح بنسبة تجاوز لاتزيد على ٣٥٪ من الوزن فى حالة الجبن المخزن فى محاليل ملحية .

٥/ ٢/ ٩ تاريخ الانتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية .

٥/ ٢/ ١٠ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة

٥/ ٢/ ١١ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى و بلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٥/ ٢/ ١٢ رقم التشغيله .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها".

٧- المصطلحات الفنية

عالى الدسم .... High Fat

كامل الدسم .... Full Fat

ثلاث ارباع الدسم .... Three Quarter Fat

نصف الدسم .... Half Fat

منخفض الدسم .... Low Fat

خالى الدسم .... Skimmed

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria monocytogenes*

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coli*

٨- المراجع

1- Codex stan. A - 6 – 1978, Rev.1- 1999

Codex general standard for cheese

Codex alimentarius commission

2- Codex stan 208 – 1999

Codex Group standard for cheese in Brine.

Codex Alimentarius commission.

3- Fox, P.E 1993

Cheese: Chemistry physics and microbiology 2nd ed-

vol2:Major cheese group, chapman Hall, London

4- Robinson R.K (1990).

Dairy Microbiology Vol 2.

The Microbiology of milk products.

Appli. Pub. London and New York.

5- Robinson. R.K and Tamime, A.Y (1991)

Feta and Retated cheese.

Ellis Horwood, New York, London. Toronto, Sydeny Tokyo and singapora.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣/ ١) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

لمعامل المركزية - وزارة الصحة

مصلحة الكيمياء

كلية الزراعة- جامعة القاهرة

معهد بحوث الانتاج الحيوانى

معهد التغذية

هيئه الرقابة على الصادرات والواردات

المركز القومى للبحوث

شركة جهينه للالبان

شركة النيل للصناعات الغذائية

شركة مصر للالبان

مصلحة الرقابة الصناعية

غرفة الصناعات الغذائية

وزارة التموين التجارة والخارجية

ادارة مراقبة الاغذية

ملحق (أ)

المواصفة العامة للجبن الطرى

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المعدلة و المضافة فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	مواصفة الجبن 1978 (A - 6) Rev .1- 1999			
١/٢	يكون نسبة بروتين الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن ٠٠٠٠٠ دون تحديد نسبة	١٢/٣	لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد عن ٢٣ ٪	وضع النسبة ٢٣٪ لتحقيقها بالتحليل وهى مأخوذة من المراجع
		٣/٤ ٤/٤	نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤ر٥ ٪ نسبة البروتين الكلى فى المنتج فى حدود ١٠ ٪	وضعت هذه النسب لمنع الغش والتدليس ومايعرف بجبن الغسالة فى الاسواق المحلية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1008-1/ 2005

SOFT CHEESE

PART : 1

GENERAL STANDARD FOR SOFT CHEESE

ICS :67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality

www.pdfsecure.com Demo